

## 地創地提 契約農家へ Part2 ～Shune365～

地域で自慢の食材を使用した「地創地提」料理フェア。  
エクシブ箱根離宮 洋食レストランで使用している地元の農家へ洋食料理長・楨と重本が行ってきました。

前回ご紹介した「[みかん本舗 八木下農園](#)」さんに続き向かったのは、秦野にある「[Sune \(シュン\) 365](#)」さんです。

こちらは、最適に環境管理された室内で、「水」と「光」を使って野菜を育てています。

無農薬の安全性と美味しさを兼ね備えた高品質な野菜を、365日いつでもお届けできるんです！

「[Sune \(シュン\) 365](#)」さんのお野菜は「秦野名水野菜」としてはだのブランド認定され、2018年には料理王国100選に入選しています！！



美味しさのヒミツは・・・

- 【1】 **美味しい水** 秦野市認定“秦野名水”を使用した水耕栽培！
- 【2】 **いつでも“旬”** 野菜にとって“最適な環境”で育てています！
- 【3】 **LEDの光** “LEDの光”が野菜を美味しく育てます！
- 【4】 **安心・安全** 衛生管理された室内栽培。“無農薬”栽培！



栽培する部屋に入ることができないため、窓越しに栽培の様子を見学しました。



この不思議な色は人工光（LED光）。

この植物工場で、温度・湿度・光の色などを調整して植物の成長に最適な環境を作り出し、密閉された室内空間と衛生管理の徹底によって虫や細菌の発生を抑えることで、農薬を使わずベータカロテンなど栄養価の高い、高品質な野菜を生産することができるそうです。

植物工場は、天気など自然の災害や季節に左右されることなく、常に安定した品質・味をみなさまへお届けすることができるんです！



使用している水は秦野の湧き水“秦野名水”。

秦野盆地湧水群は、1985年（昭和60年）に環境庁により「全国名水100選」に選定され、2016年には環境省が実施した「名水百選選抜総選挙」で、おいしさ部門の全国1位になりました。

このおいしい湧き水で育てています！



スタッフのみなさんが一つ一つ丁寧に育てたお野菜。

「お客様が求めるものはなにか？」を常に考え、お客様に感動と笑顔溢れる楽しい食卓をご提供するために新しいことに挑戦し、好奇心と情熱と愛情を持って楽しく野菜作りをされています。



「[Sune \(シュン\) 365](#)」さんのお野菜はエクシブ箱根離宮 [ダイニング&ラウンジ「バラヴィスタ」](#) でご提供中です♪

- ★箱根の観光情報は[こちら](#)をご覧ください  
→[周辺観光情報～MAP～](#)
- ★ホテルイベント情報は[こちら](#)をご覧ください  
→[イベント情報](#)
- ★ホテル周辺イベント・ツアー情報は[こちら](#)をごらんください  
→[おすすめ体験&観光ツアー](#)

ご予約・お問い合わせ先  
エクシブ箱根離宮 オーナー事務局  
予約課 TEL.0460-85-0112 (9:00～17:00)  
ホテル代表 TEL.0460-85-0111

◆このままご予約へすすむ⇒[ワンダーネット空室紹介&予約](#)

◆そのほかのプラン⇒[ホテルプラン情報](#)

◆ホテルイベント情報⇒[イベント情報一覧](#)

◆[お問合せ](#)